

手順書作成の手引（飲食店）

【施設・設備】

- 1 施設及びその周辺は清掃（整理・整頓）されているか
施設及びその周辺を定期的に清掃し、不要なものを作業場内に置かないよう整理・整頓します。
- 2 作業台・流し・床の清掃を行っているか
作業台・流し台・床などは汚れやすい場所です。細菌の汚染源にならないよう、常に清潔に保つため、適宜清掃します。
- 3 手洗い設備の石けん・消毒液は補充され、清潔に保たれているか
手洗い設備は、定期的に洗浄し、石けん、消毒液、爪ブラシ及びペーパータオルを備え、常に清潔に使用できる状態にしておきます。
- 4 トイレは清潔に保たれているか
トイレの床及び手洗い設備は、汚れやすい場所です。細菌の汚染源にならないよう、常に清潔に保つため、定期的に殺菌・消毒します。
- 5 十分な換気・採光が行われているか
高温多湿な状態は食中毒菌の増殖を促します。また、食品の劣化や施設内のカビの発生にもつながるので、換気扇等により十分な換気を行います。換気扇は、換気能力を保つため、定期的にファンの油汚れ、フィルターの洗浄を行います。
- 6 冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切か
冷蔵庫内は 10 以下、冷凍庫内は - 15 以下が目安です。冷却効果を維持するために収納は 7 割以下にします。定期的に庫内温度を測定し、確認します。
- 7 清掃用具は、専用の場所に保管されているか
清掃用具入れは、作業場の外に設置し、食品等を汚染しないよう適切に保管します。
- 8 ねずみ・ハエ・ゴキブリはいないか
ねずみ、ハエなどのそ族及び衛生害虫は食中毒を媒介するため、必要に応じて駆除作業を適正な方法により実施します。また、侵入防止措置を講じ、その措置に破損等がないか点検します。
- 9 ごみは毎日適正に処理されているか
食品や使用水が汚染されないように、生ごみ等は蓋付きの容器に保管し、衛生害虫の発生や悪臭の発生を防止します。

【器具】

- 10 調理器具・食器等の洗浄、消毒は適切か
調理器具や容器は使用後十分洗浄した上、適切な方法により消毒します。
消毒には次亜塩素酸ナトリウム（200ppm で 5 分以上）、煮沸殺菌（5 ～ 30 分）、アルコール消毒などの方法がありますが、それぞれの器具等にあった方法で作業終了後及び必要に応じて洗浄・消毒します。
- 11 調理器具・食器等は衛生的に保管したか
作業終了後には、露出することなく保管します。戸棚に全ての調理器具・器材・容器・食器等を収納することが最善です。
- 12 ふきんは使用区分して使っているか
ふきんは様々な用途に広く使われますが、使い方が悪いと細菌の汚染源になります。目的別に用意し使い分けします。また、使用後はよく洗浄し、洗浄後は煮沸又は漂白を兼ねて塩素系殺菌剤で消毒し、よく乾燥して使用します。
- 13 調理器具を仕込用と調理済用に使い分けているか
原材料にもともと存在する細菌等による二次汚染を防ぐため、調理済食品用として使用する器具と仕込み等に使用する器具とは使い分ける必要があります。
また、魚介類用、食肉用、その他の食品用、生食用（特に生食用魚介類）等の用途により色テープなどで識別できるようにして使い分けします。お互いにふれないようにすることも大切です。

【食品取扱】

- 14 原材料と調理済食品を区分けして保管しているか
肉や魚には食中毒を引き起こす菌が付着している場合があります。調理済みの食品が二次的に汚染されることのないよう、原材料と調理済み食品は区分けして保管します。

- 15 食材の先入れ先出しをしているか
原材料の期限表示等を確認し、「先入れ、先出し」の原則に基づき計画的に使用します。
- 16 原材料・調理済食品を適正な温度で保存しているか
生鮮原材料、サラダなど加熱していない食品はもとより、加熱調理済みの食品であっても二次感染や長時間室温に放置することによって、食中毒を起こすことがあります。室温での放置はできるだけ避け、こまめに冷蔵庫に入れます。また、原材料の保存条件を確認し、適切な温度で保存します。
- 17 加熱・冷却は十分に行われているか
加熱を十分に行うことで、食中毒菌が付着していても熱に弱い細菌を殺すことができます。食材の特質を考慮し、中心温度を75℃で1分間以上(ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)加熱し、確認及び記録します。
また、冷却が必要な製品については、細菌に汚染されない場所等で放冷し、速やかに冷蔵庫で冷却します。
- 18 原材料・製品はロット毎に記録(検収記録・製造記録・表示確認記録・出荷記録)しているか
原材料の入荷時には、品質、鮮度、表示、期限表示等について確認し、記録を残します。また、製品の出荷時には、ロット毎に期限表示等を確認し、出荷先・販売先について記録します。入荷(出荷)伝票等に必要事項を記載した上で伝票を保管し記録として残します。
記録は、賞味期限等に応じた期間保存します。

【従事者】

- 19 指輪や腕時計は外しているか
指輪や腕時計は食品を汚染する原因となります。調理の際は指輪や腕時計を外します。
- 20 手指に傷はないか、爪は伸びていないか
手指に傷があったり、爪が伸びていると食品を汚染する原因となります。爪は常に短く切り、傷がある場合は、直接食品に触れるような作業はひかえます。
- 21 手指は適宜洗浄・消毒しているか
手洗いは食品衛生の基本です。作業前及び用便後はもとより食材を取り扱った後、作業内容が変わるたびに洗浄・消毒を行います。消毒は、消毒剤の種類により適切な濃度及び使用方法で行います。
- 22 作業着・服装は清潔か
調理場等に入室する場合は、異物等の混入や細菌汚染を防ぐため、清潔な作業着に着替えます。また、履き物は外部からの汚染を防止するため専用のものを使用します。食品への髪の毛等の混入を防ぐために、適切に着帽し、衣服のローラーがけを行います。
- 23 下痢・発熱などの症状はないか
下痢・発熱・腹痛・吐き気などといった症状は、食中毒菌の感染によっても現れます。感染した調理従事者が風邪と思いこんで調理に従事することで調理品を介して食中毒を引き起こした事例もありますので、体調がすぐれないときは休ませるか、調理に従事させないことが必要です。従事者の体調に留意し、定期的に検便、健康診断を実施します。

【事故対応】

- 24 食中毒疑い等提供した食品による苦情等があった場合には、責任者が対応します。
特に健康被害があった場合、またその恐れがある場合には、速やかに管轄する保健所に連絡します。連絡先がわかるように対応者名、電話番号をわかるように明記しておきます。

【使用水】

- 25 水道以外の井戸水等を用いる場合は、使用水の検査、消毒設備等の点検を行い、その結果を記録します。

【自主検査】

- 26 調理済食品の自主検査を行っているか
調理した食品の自主検査を行います。検査の結果、衛生規範等の基準を満たしていないことが判明したときは速やかに原因を追及し、改善します。